



N33TK00N0

Fritteuse

Friteuse

Elektronische friteuse

de Gebrauchsanleitung2

fr Mode d'emploi 11

nl Gebruiksaanwijzing20



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
	Wichtige Sicherheitshinweise	3
	Ursachen für Schäden	4
	Umweltschutz	4
	Tipps zum Energiesparen	4
	Umweltgerecht entsorgen	4
	Gerät kennen lernen	5
	Ihre neue Fritteuse	5
	Heizkörper	5
	Zubehör	5
	Vor dem ersten Gebrauch	5
	Gerät reinigen	5
	Gerät bedienen	6
	Frittieren	6
	Fritteuse einstellen	6
	Aufheizleuchte	6
	Sicherheitsabschaltung	6
	Frittieröl /-fett ablassen	6
	Einstelltabelle	7
	Tipps und Tricks	8
	Reinigen	9
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	9
	Gerät reinigen	9
	Kundendienst	10
	E-Nummer und FD-Nummer	10

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
089 - 12 474 474

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
 - Frittieröl oder -fett kann sich entzünden. Die Fritteuse nur mit geeignetem Frittieröl oder -fett in Betrieb nehmen. Füllmenge nicht unter bzw. überschreiten. Frittierfett vor Gebrauch verflüssigen. Produktbezogene Frittiertemperatur einhalten.
 - Altes Frittieröl oder -fett neigt zum Überschäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und/oder frühzeitig raucht.
 - Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Brennendes Frittieröl oder -fett niemals mit Wasser löschen.
- Im Brandfall:**
- Gerät vom Netz trennen: Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - Edelstahl-Abdeckung oder Branddecke auflegen: Durch den Sauerstoffentzug erlischt das Feuer.
 - Abzugshaube abschalten: Der Luftzug verstärkt das Feuer.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe des heißen Gerätes. Vorsicht auch beim Arbeiten mit Wasser in der Nähe des kalten Gerätes. Es darf kein Wasser in das Frittieröl bzw. -fett gelangen. Gefahr einer Fettexplosion beim erneuten Aufheizen! Das abgekühlte Gerät immer mit der Abdeckung verschließen.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost). Anzeichen für Wasser im Frittieröl oder -fett:
 - aufsteigende Bläschen
 - Wassertropfen
 - Wasserdampf
 - starkes Spritzen beim Frittieren
- Befüllen mit nassen Nahrungsmitteln und großen Mengen führt zum Überschäumen des Frittieröls oder -fetts. Nasse Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abtrocknen. Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb neben, nicht in oder oberhalb der Fritteuse befüllen. Den Frittierkorb mehrmals langsam in das Öl oder Fett senken.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Fritteusebecken nach dem Reinigen sorgfältig trocknen, bevor es wieder mit Frittieröl oder -fett befüllt wird.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.
- **Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör:** Nur das vorgesehene Originalzubehör verwenden. Nur die Frittierkörbe, die für dieses Gerät vorgesehen sind, verwenden. Nie den Glasdeckel des Dampfgarers für die Fritteuse verwenden.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Stellen Sie immer die empfohlene Temperatur ein.
- Verwenden Sie zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

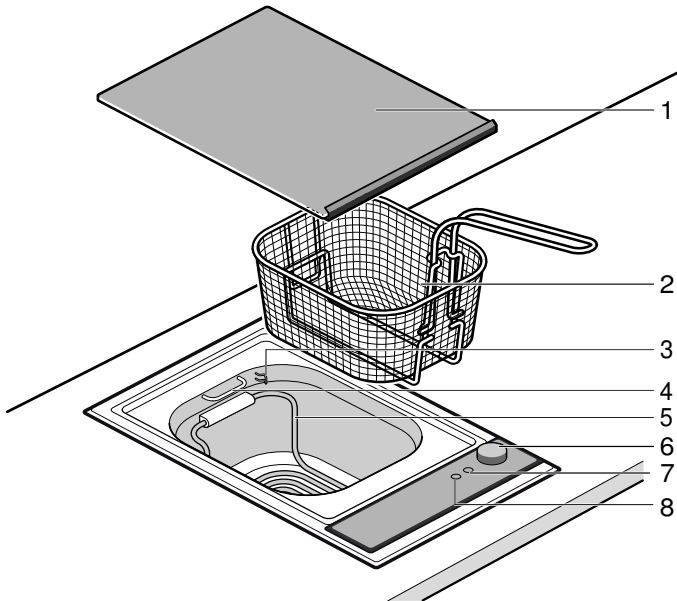


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Komponenten und Bedienelemente.

Ihre neue Fritteuse



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Frittierkorb
3	Heizkörper-Halterung
4	Frittierkorb-Aufhängung
5	Heizkörper
6	Temperaturwähler
7	Betriebsleuchte
8	Aufheizleuchte

Heizkörper

Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Heizkörper heizt auch in hochgeschwenkter Position. Fritteuse nicht einschalten, so lange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Zubehör

Nur Frittierkörbe verwenden, die für diese Fritteuse vorgesehen sind.

Nicht mit Kunststoffbestecken in das Fett greifen.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 3

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Fritteusebecken und den Frittierkorb vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Schwamm und Seifenlauge. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät einstellen. In der Tabelle finden Sie Einstellungen für verschiedene Gerichte.

Warnung – Brandgefahr!

Beim Betrieb mit tiefgefrorenem Fett kann der Heizkörper überhitzen. Tiefgefrorenes Fett vor dem Verflüssigen auftauen lassen.

Warnung – Brandgefahr!

Beim Betrieb mit festem Frittierfett kann der Heizkörper überhitzen. Frittierfett zuerst bei niedriger Temperatur schmelzen. Eine höhere Temperatur erst einstellen, wenn das Frittierfett größtenteils geschmolzen ist.

Warnung – Brandgefahr!

Wird der minimale Füllstand (untere Markierung) unterschritten, kann der Heizkörper überhitzen. Rechtzeitig Öl bzw. Fett nachfüllen.

Frittieren

Beim Frittieren wird die vom Gerät erzeugte Wärme durch das Fett auf das Gargut übertragen. Bei diesem schnellen Garverfahren wird eine schmackhafte Kruste um das Gargut gebildet. Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 150 und 190 °C.

Hinweise

- Zerkleinern Sie frisches Frittierfett vor dem Verflüssigen. Bei erneutem Gebrauch von Frittierfett vor dem Verflüssigen ein Loch in die erstarrte Fettmasse bis zum Heizkörper drücken (z. B. mit einem Kochlöffelstiel).
- Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl oder Pflanzenfett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.
- Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

Fritteuse einstellen

Hinweis: Sicherstellen, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.

1. 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken füllen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
3. Wenn die Aufheizleuchte erloschen ist, den Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl/Fett tauchen.
4. Nach Beenden des Frittierens den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl/Fett zu entfernen.

Um das restliche Öl/Fett abtropfen zu lassen, hängen Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung ein.

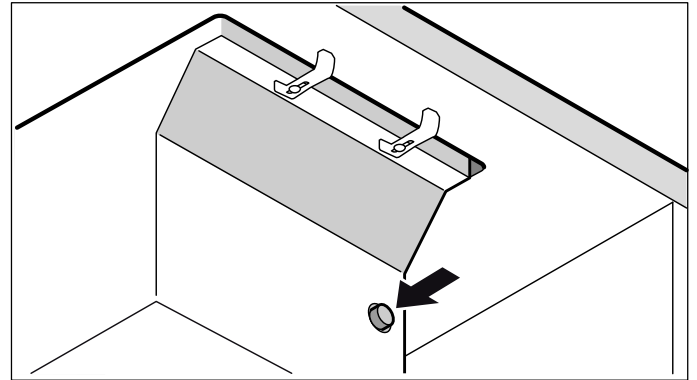
Aufheizleuchte

Die Aufheizleuchte leuchtet, so lange die Fritteuse aufheizt. Die Aufheizleuchte erlischt, wenn das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse automatisch ab, wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung mit Öl/Fett gefüllt ist.

1. Fritteuse ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mindestens 3 Liter Frittieröl /-fett in das Frittierbecken füllen.
3. Den Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Sie können die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen.

Frittieröl /-fett ablassen

Wenn das Frittiergut trotz richtig eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig wird, müssen Sie das Öl/Fett wechseln.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Heißes Öl oder Fett kann beim Ablassen aus dem Ablaufhahn spritzen. Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen lassen, bis es handwarm ist.

1. Ein temperaturbeständiges Gefäß mit mehr als 4 Liter Fassungsvermögen unter den Ablaufhahn stellen.
2. Den Ablaufhahn an der Unterseite der Fritteuse öffnen und verbrauchtes Öl/Fett ablassen.

Hinweis: Fett in warmem, noch flüssigem Zustand ablassen. Sollte das Fett im Ablaufhahn fest sein, können Sie es mit einem dünnen Stab (z. B. Kochlöffelstiel) durchstoßen.

Hinweis: Öl/Fett nicht dem Abwasser zuführen, sondern bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

Einstelltabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und können je nach Art und Menge des Frittierguts variieren.

Frittiergut	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Information
Frittierfett schmelzen	3,5 kg	100		
Frische Ware				
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stück	190	6-8	Fleischfüllung vorgegart, Gemüsefüllung roh. Wenden.
Garnelen in Ausbackteig	12 Stück	170-180	4-6	Vorgegart und ausgelöst. Wenden.
Gemüse in Ausbackteig	8 Stück	170-180	4-8	z. B. Blumenkohlröschen*, Zucchinischeiben, Champignons, Zwiebelringe. Wenden.
Fischfilet, paniert	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Hähnchenschenkel, paniert	à 200 - 350 g	160	15-20	
Kroketten	6-8 Stück	170	5-6	
Pommes Frites	500 g	180	erst 2-4, danach 6-8	Mind. 15 Minuten Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertigbaren. Mehligkochende Kartoffeln verwenden.
Schnitzel, paniert	2 Stück	170-180	5-8	
Desserts				
Berliner Pfannkuchen / Donuts	6 Stück	160-170	6-10	Ohne Korb frittieren. Wenden.
Früchte in Ausbackteig	8 Stück	170-180	5-7	z. B. Ananas-, Apfel-, Kiwischeiben. Wenden.
Spritzkuchen / Churros	4 Stück	170-180	6-8	Wenden.
Tiefkühlware**				
Camembert, paniert	à 75 - 100 g	160	6-8	
Fischfilet, paniert	à 150 g	170	5-7	
Fischstäbchen	500 g	170	3-5	
Mini-Frühlingsrollen / Nems	500 g	180	3-5	
Hähnchen Nuggets	500 g	160	5-6	
Kroketten	500 g	170	3-5	
Pommes Frites	500 g	180	5-7	
Tintenfischringe	500 g	180	3-5	
* bissfest vorgegart				
** Verpackungsangaben beachten				

Tipps und Tricks

Tipps zum Frittieröl oder -fett

- Verwenden Sie zum Frittieren nur hoch erhitzbares, zum Frittieren geeignetes, reines Pflanzenöl oder Fett. Geeignet sind z. B. Erdnuss- oder Palmöl sowie Kokosfett. Ungeeignet sind hingegen z. B. natives Olivenöl, Soja- oder Weizenkeimöl. Vermeiden Sie Fettmischungen. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell vorhandene, grobe Rückstände aus dem Frittieröl oder -fett mit einem Schaumlöffel. Sie können die Rückstände auch über den Ölablasshahn ablassen. Warten Sie, bis das Frittieröl oder -fett auf max. 40°C abgekühlt ist.
- Wenn Sie das Frittieröl oder -fett wiederverwenden möchten, legen Sie ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl oder Fett hindurchlaufen.
- Ersetzen Sie das Frittieröl oder -fett regelmäßig und spätestens, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, (bei 160 - 170°C) zu rauchen beginnt oder die Speisen bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig werden. Frühzeitiges Rauchen ist nicht zu verwechseln mit aufsteigendem Wasserdampf bei der Zugabe von feuchten Lebensmitteln.
- Legen Sie nach dem Abkühlen den Deckel auf. So können keine Verunreinigungen oder Wasser in das Fett gelangen.

Tipps zum Frittiertgut

- Folgende Lebensmittel sind zum Frittieren geeignet: kleine Fleisch- und Fischstücke, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Obst, panierte Lebensmittel.
- Feuchtes Frittiertgut wie Fisch, Schalentiere, Fleischstücke, Gemüse- oder Obstscheiben stets gründlich abtrocknen.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel sind zum Frittieren nicht geeignet.

Tipps zum Frittieren

- Frittieren Sie nicht zu große Mengen auf einmal, damit das Öl gut zirkulieren und die Hitze schnell an das Gargut abgeben kann. Schütteln Sie das Frittiertgut auf, damit es nicht aneinander klebt und das Öl besser zirkulieren kann.
- Das Frittiertgut sollte vollkommen vom Frittieröl oder -fett bedeckt sein. Ansonsten muss es nach der halben Frittierzeit gewendet werden oder mit einem zweiten Frittierkorb nach unten gedrückt werden.
- Befüllen Sie den Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse, nicht in oder über der Fritteuse. So bleibt das Frittieröl oder -fett länger frei von Rückständen.
- Salzen und würzen Sie nicht über der Fritteuse um das Frittieröl oder -fett nicht zu verschmutzen.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiertgut führt zu besonders heftigem Schäumen des Frittieröls oder -fetts. Senken Sie den Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.
- Entfernen Sie das Eis bei Tiefkühlkost vor dem Frittieren.
- Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein.
 - Richtige Temperatur: Eiweißstoffe bilden eine schützende Kruste. Somit kann nur wenig Fett eindringen.
 - Zu hohe Temperatur: Die Oberfläche des Garguts verkrustet zu schnell. Das Innere bleibt roh.
 - Zu niedrige Temperatur: Das Gargut nimmt zu viel Fett auf.
- Tupfen Sie frisch Frittiertes mit einem Küchentuch ab. Dadurch wird die Fettmenge nochmals reduziert.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

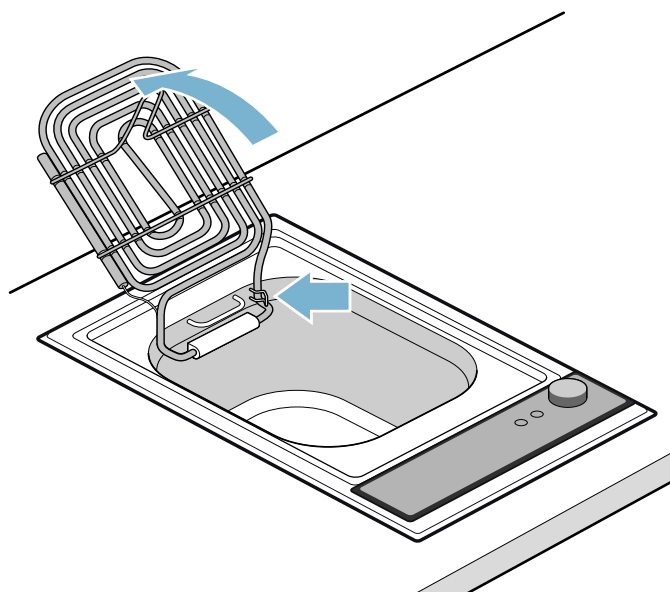
Heißes Öl oder Fett kann beim Ablassen aus dem Ablasshahn spritzen. Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen lassen, bis es handwarm ist.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Gerät reinigen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Öl ablassen.
3. Heizkörper hochklappen und in die dafür vorgesehene Halterung einrasten.



4. Grobe Rückstände im Frittierbecken mit Küchenkrepp entfernen.
5. Warmes Wasser mit Spülmittel bis zu unteren Markierung in das Frittierbecken füllen.
6. Frittierbecken und Heizkörper mit einer weichen Spülbürste reinigen.
Hinweis: Kratzen oder Scheuern vermeiden, da sonst bleibende Kratzer entstehen.
7. Heizkörper nach oben schwenken, bis er in die Halterung einrastet. Frittierbecken unter dem Heizkörper reinigen.
8. Wasser ablassen. Heizkörper wieder nach unten schwenken und mit klarem Wasser nachspülen.
Hinweis: Keine Reinigerreste im Frittierbecken lassen! Frittierbecken und Heizkörper mit einem weichen Tuch trocknen.

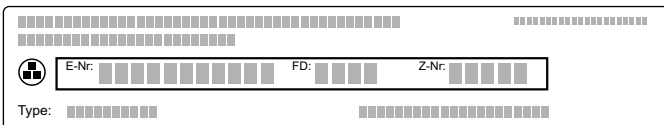
Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Frittierkorb	Von Hand mit einem milden Spülmittel reinigen. Hinweis: Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Bedienfeld und Glaskeramik-Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen Hinweis: Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine reinigen!

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.


E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



The diagram shows a rectangular area representing the underside of a device. At the top, there are two rows of small squares representing a barcode. Below this, a horizontal line contains three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below this line, the word 'Type:' is followed by a row of 12 squares.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 544
- D** 089 12 474 474
- CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Table des matières

	Utilisation conforme	11
	Précautions de sécurité importantes	12
	Causes de dommages	13
	Protection de l'environnement	13
	Conseils pour économiser l'énergie	13
	Élimination écologique	13
	Présentation de l'appareil	14
	Votre nouvelle friteuse	14
	Résistance chauffante	14
	Accessoires	14
	Avant la première utilisation	14
	Nettoyage de l'appareil	14
	Utilisation de l'appareil	15
	Faire frire	15
	Réglage de la friteuse	15
	Témoin de chauffe	15
	Coupure de sécurité	15
	Vider l'huile/la graisse à fritures	15
	Tableau de réglage	16
	Conseils et astuces	17
	Nettoyage	18
	Ne pas utiliser ces produits nettoyants	18
	Nettoyage de l'appareil	18
	Service après-vente	19
	Numéro E et numéro FD	19

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.neff-international.com et la boutique en ligne : www.neff-eshop.com

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Précautions de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'huile ou la graisse de friture peut facilement s'enflammer. Utiliser la friteuse uniquement avec de l'huile ou de la graisse appropriée. Le niveau d'huile/de graisse ne doit pas être en-dessous du niveau min. ni au-dessus du niveau max. Faire fondre la graisse de friture avant son utilisation. Respecter la température de friture appropriée à l'aliment.
- Les huiles ou graisses ou de la graisse usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse. Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse de friture enflammée pour l'éteindre.

En cas d'incendie :

- Séparer l'appareil du secteur : coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Poser dessus un couvercle en inox ou une couverture pare-feu : le feu s'éteint par la privation d'oxygène.
- Arrêter la hotte aspirante : l'appel d'air attise le feu.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil chaud. Soyez également prudent lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil froid. De l'eau ne doit pas parvenir dans l'huile ou la graisse de friture. Risque d'explosion de graisse lors de la chauffe suivante ! Fermer toujours l'appareil refroidi avec le couvercle.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Lorsque l'huile ou la graisse contiennent beaucoup d'eau (p.ex. parce que vous faites souvent frire des surgelés), il faut la changer. Signes que l'huile ou la graisse contient de l'eau :
 - apparition de bulles en surface
 - gouttes d'eau
 - vapeur d'eau
 - fortes projections lors de la friture
- Des aliments mouillés ou en grande quantité vont fortement faire mousser l'huile ou la graisse. Séchez soigneusement les aliments mouillés avant de les frire. En cas de produit surgelé, enlevez la glace. Remplissez le panier à côté de la friteuse et pas au-dessus de celle-ci. Abaissez lentement plusieurs fois le panier rempli.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Sécher soigneusement la cuve de friture après son nettoyage, avant de la remplir à nouveau d'huile ou de graisse.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- **Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés** : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil. Utilisez seulement les paniers prévus pour cet appareil. N'utilisez jamais pour la friteuse le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Réglez toujours la température recommandée.
- Pour les fritures, utilisez de l'huile ou de la graisse appropriée.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

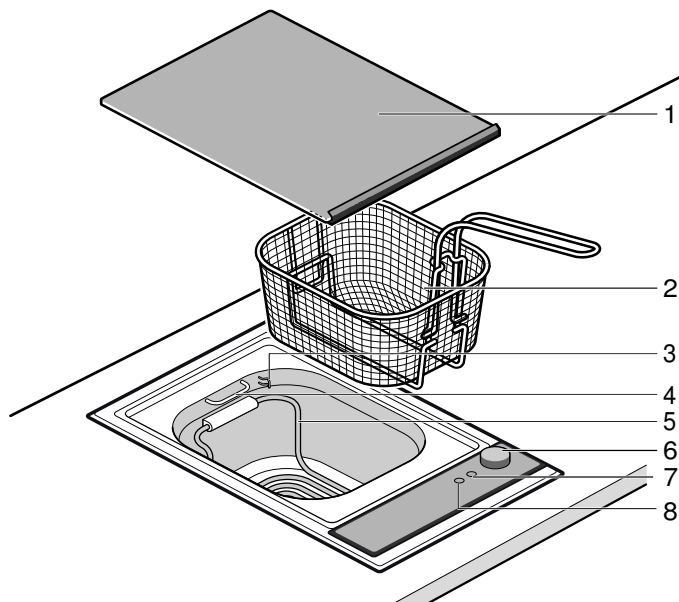


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande.

Votre nouvelle friteuse



N°	Désignation
1	Dessus vitrocéramique
2	Panier à friture
3	Support de résistance de chauffe
4	Support de suspension pour égoutter le panier
5	Résistance de chauffe
6	Sélecteur de température
7	Témoin de service
8	Témoin de chauffe

Résistance chauffante

Pour nettoyer plus facilement la cuve de friture, vous pouvez relever la résistance chauffante.

Mise en garde – Risque de brûlure !

La résistance chauffante chauffe également en position relevée. N'allumez pas la friteuse tant que la résistance est relevée.

Accessoires

Utilisez seulement les paniers prévus pour cette friteuse.

Ne plongez jamais des couverts en plastique dans la graisse.

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 12

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la cuve de la friteuse et la panier à friture avec une éponge et de l'eau savonneuse. Polissez avec un chiffon propre et sec.

Utilisation de l'appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse congelée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Laisser décongeler la graisse congelée avant de la liquéfier.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse figée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Faire d'abord fondre la graisse à fritures à une faible température. Augmenter la température seulement lorsque la graisse est presque entièrement fondue.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Si le niveau de remplissage minimum (repère inférieur) n'est pas atteint, il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Rajouter de l'huile ou de la graisse en temps utile.

Faire frire

Lors de la friture, la chaleur générée par l'appareil est transmise à l'aliment à cuire par la graisse. Ce type de cuisson rapide permet la formation d'une délicieuse croûte autour de l'aliment à cuire. Lors de la friture, la plage de température se situe entre 150 et 190 °C.

Remarques

- Émiettez la graisse à fritures fraîche avant la liquéfaction. Lors de la réutilisation de la graisse à fritures, avant la liquéfaction, percez un trou dans la masse de graisse figée jusqu'à la résistance chauffante (avec le manche d'une cuillère par ex.).
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse végétale pure pour faire frire. Évitez de mélanger les graisses.
- De la fumée peut se former quand la graisse à fritures fond. C'est normal.

Réglage de la friteuse

Remarque : Assurez-vous que le robinet d'écoulement est bien fermé.

1. Versez 4 litres d'huile à fritures ou 3,5 kg de graisse à fritures dans la cuve de la friteuse.
2. Réglez la température avec le sélecteur de température.
3. Quand le témoin de chauffe s'est éteint, plongez le panier à friture dans l'huile/la graisse.
4. Une fois la friture terminée, sortez le panier à friture en le secouant légèrement pour éliminer l'excédent de graisse.

Pour laisser l'huile/la graisse restante s'égoutter, accrochez le panier à friture sur le dispositif de suspension.

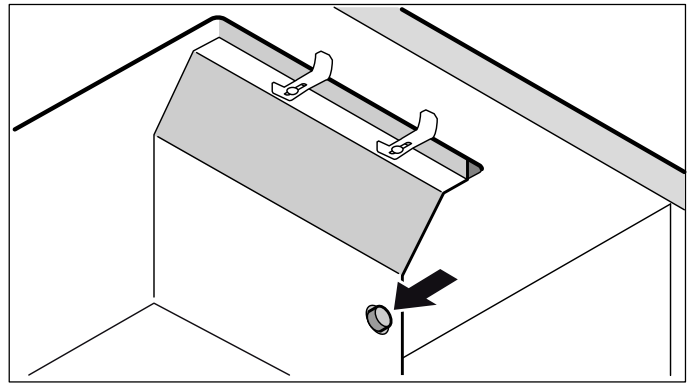
Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe est allumé tant que la friteuse chauffe. Le témoin de chauffe s'éteint une fois que l'huile ou la graisse de friture ont atteint la température programmée.

Coupure de sécurité

La coupure de sécurité éteint automatiquement la friteuse quand la cuve de la friteuse n'est pas au moins remplie d'huile/de graisse jusqu'au repère inférieur.

1. Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Versez au moins 3 litres d'huile/de graisse à fritures dans la cuve de la friteuse.
3. Pressez fortement sur la goupille à ressort à l'avant du corps de l'appareil (par ex. avec un stylo à bille).



Vous pouvez remettre la friteuse en service.

Vider l'huile/la graisse à fritures

Quand les produits à frire ne sont plus croustillants malgré une température correctement réglée, vous devez remplacer l'huile/la graisse.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Lors de l'écoulement, de l'huile ou de la graisse chaude peut gicler hors du robinet d'écoulement. Laissez l'huile ou la graisse refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

1. Placez un récipient résistant à la température de plus de 4 litres de contenance sous le robinet d'écoulement.
2. Ouvrez le robinet d'écoulement dans la partie inférieure de la friteuse et laissez s'écouler l'huile/la graisse usagée.

Remarque : Laissez s'écouler la graisse à l'état chaud, encore liquide. Si la graisse dans le robinet d'écoulement devait être solide, vous pouvez la percer avec une tige fine (le manche d'une cuillère par ex.).

Remarque : Ne jetez pas l'huile/la graisse avec les eaux usées mais éliminez-la auprès des centres de collecte prévus à cet effet.

Tableau de réglage

Les indications figurant sur le tableau sont indicatives et peuvent varier en fonction du type et de la quantité des produits à frire.

Produits à frire	Quantité	Température en °C	Temps en minutes	Information
Fonte de la graisse à fritures	3,5 kg	100		
Produits frais				
Chaussons en pâte feuilletée, garnis	5 pièces	190	6-8	Garniture de viande pré-cuite, garniture de légumes crue. Retournez-les.
Crevettes en pâte à beignets	12 pièces	170-180	4-6	Pré-cuites et décongelées. Retournez-les.
Légumes en pâte à beignets	8 pièces	170-180	4-8	par ex. bouquets de chou-fleur*, rondelles de courgettes, champignons, rondelles d'oignon. Retournez-les.
Filet de poisson, pané	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cuisses de poulet, panées	à 200 - 350 g	160	15-20	
Croquettes	6-8 pièces	170	5-6	
Frites	500 g	180	d'abord 2-4, ensuite 6-8	Au moins 15 minutes de pause entre la friture préliminaire et la cuisson finale. Utilisez des pommes de terre à chair farineuse.
Escalopes, panées	2 pièces	170-180	5-8	
Desserts				
Crêpes épaisses de Berlin /beignets	6 pièces	160-170	6-10	Faites frire sans panier. Retournez-les.
Fruits en pâte à beignets	8 pièces	170-180	5-7	par ex ananas-, pommes ou kiwi en tranches. Retournez-les.
« Spritz »/Churros	4 pièces	170-180	6-8	Retournez-les.
Produits surgelés**				
Camembert, pané	à 75 - 100 g	160	6-8	
Filet de poisson, pané	à 150 g	170	5-7	
Bâtonnets de poisson	500 g	170	3-5	
Mini pâté impériaux /Nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de poulet	500 g	160	5-6	
Croquettes	500 g	170	3-5	
Frites	500 g	180	5-7	
Anneaux de calmar	500 g	180	3-5	
* pré-cuit al dente				
** Observer les indications sur l'emballage				

Conseils et astuces

Conseils pour la graisse ou l'huile de friture

- Pour frire, utilisez uniquement de la graisse ou une huile végétale pure supportant la chaleur à haute température et adaptée à la friture. Les huiles d'arachides ou de palme ainsi que la graisse de coco sont notamment adaptées. En revanche, les huiles d'olive vierges, de soja ou de germe de blé ne sont pas adaptées. Évitez de mélanger les graisses. Respectez les indications du fabricant.
- Éliminez après chaque friture les résidus présents dans l'huile ou la graisse de friture à l'aide d'une écumoire. Vous pouvez également éliminer les résidus grâce au robinet de vidange d'huile.
- Patientez jusqu'à ce que l'huile ou la graisse de friture ait refroidi à une température max. de 40 °C.
- Si vous souhaitez réutiliser la graisse ou l'huile de friture, utilisez un tamis métallique recouvert d'un essuie-tout et faites passer l'huile ou la graisse tiède à travers ce tamis.
- Remplacez la graisse ou l'huile de friture régulièrement et au plus tard si elle commence à avoir un goût ou une odeur désagréable, à mousser fortement, à fumer (à 160 °-170 °C), ou si les mets ne sont plus croustillants même en réglant la température correcte. L'huile peut cependant dégager de la fumée avec de la vapeur ascendante si vous ajoutez des aliments humides : c'est normal.
- Après le refroidissement, couvrez la friteuse avec le couvercle. Aucune impureté ni eau ne peuvent ainsi pénétrer dans la graisse.

Conseils à propos des aliments à frire

- Les aliments suivants conviennent à la cuisson en friteuse : viandes et poissons en petits morceaux, légumes, pommes de terre, pâtes, fruits, aliments panés.
- Séchez toujours soigneusement les aliments à frire comme le poisson, les crustacés, les morceaux de viande, les légumes et les fruits en tranches.
- Les aliments contenant beaucoup d'eau ne conviennent pas à la cuisson en friteuse.

Conseils de friture

- Afin que l'huile puisse bien circuler et que la chaleur soit transmise rapidement aux aliments, ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. Remuez les aliments à frire afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres et que l'huile puisse mieux circuler.
- Les aliments à frire doivent être entièrement recouverts par l'huile ou la graisse. Sinon, il faut les retourner à la moitié du temps de cuisson ou bien les comprimer au moyen d'un second panier.
- Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse, et non dans ou au-dessus d'elle. Ainsi, l'huile ou la graisse resteront plus longtemps exemptes de résidus.
- Ne salez pas et n'épicez pas au-dessus de la friteuse, afin de ne pas souiller l'huile ou la graisse.
- Les aliments humides ou gelés vont faire mousser fortement l'huile ou la graisse. Abaissez lentement plusieurs fois le panier de façon à empêcher la graisse de déborder.
- Pour les surgelés, enlevez la glace avant de faire frire.
- Sélectionnez la température recommandée.
 - Température correcte : les protéines forment une croûte protectrice si bien que la graisse ne peut pas pénétrer en grande quantité.
 - Température trop élevée : une croûte se forme trop rapidement à la surface des aliments. L'intérieur reste cru.
 - Température trop basse : les aliments absorbent trop de graisse.
- Séchez les aliments frits avec du papier essuie-tout ou un torchon de façon à réduire encore la quantité de graisse.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Mise en garde – Risque de brûlure !

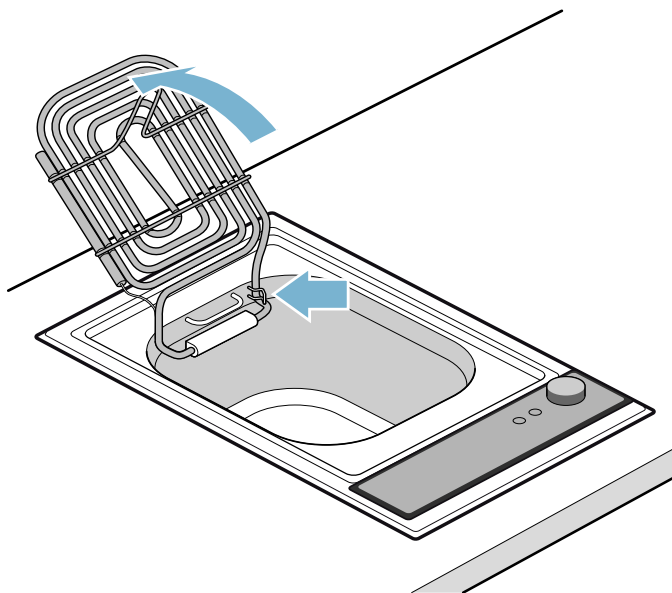
Lors de l'écoulement, de l'huile ou de la graisse chaude peut gicler hors du robinet d'écoulement. Laissez l'huile ou la graisse refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Laissez s'écouler l'huile.
3. Relevez la résistance de chauffe et enclenchez le support prévu pour cette dernière.



4. Éliminez les gros résidus dans la cuve de la friteuse avec un essuie-tout.
5. Versez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle dans la cuve de la friteuse jusqu'au repère inférieur.
6. Nettoyez la cuve de la friteuse et la résistance de chauffe avec une brosse à vaisselle douce.
Remarque : Évitez de gratter ou de frotter au risque de former des rayures permanentes.
7. Basculez la résistance de chauffe vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la fixation. Nettoyez la cuve de la friteuse sous la résistance de chauffe.
8. Laissez s'écouler l'eau. Rabattez la résistance de chauffe vers le bas et rincez à l'eau claire.
Remarque : Ne laissez pas de restes de produit nettoyant dans la cuve de la friteuse ! Séchez la cuve de la friteuse et la résistance de chauffe avec un chiffon doux.

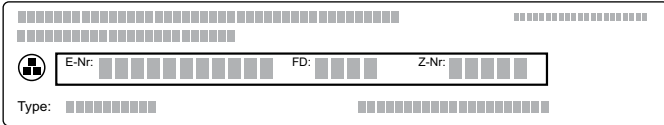
Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Panier à friture	Nettoyez à la main avec un liquide vaisselle doux. Remarque : Ne pas la nettoyer au lave-vaisselle !
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Remarque : Ne pas nettoyer le dessus vitrocéramique au lave-vaisselle !

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD


Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a small icon of a person. The label contains the following fields:

- E-Nr.:** A field with 12 small squares.
- FD:** A field with 4 small squares.
- Z-Nr.:** A field with 4 small squares.
- Type:** A field with 12 small squares.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
Service après-vente 	

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	20
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	21
	Oorzaken van schade	22
	Milieubescherming	22
	Tips om energie te besparen	22
	Milieuvriendelijk afvoeren	22
	Het apparaat leren kennen	23
	Uw nieuwe friteuse	23
	Verwarmingselement	23
	Toebehoren	23
	Voor het eerste gebruik	23
	Apparaat reinigen	23
	Apparaat bedienen	24
	Frituren	24
	Friteuse instellen	24
	Opwarmlichtje	24
	Veiligheidsuitschakeling	24
	Frituurolie /-vet aftappen	24
	Insteltabel	25
	Handige tips	26
	Reinigen	27
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	27
	Apparaat reinigen	27
	Servicedienst	28
	E-nummer en FD-nummer	28

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com en in de online-shop: www.neff-eshop.com

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt doordat men zich niet aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing houdt.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Frituurolie of -vet kan ontbranden. De friteuse alleen met de juiste frituurolie of geschikt frituurvet in gebruik nemen. Niet meer of minder dan de aangegeven hoeveelheid gebruiken. Het frituurvet voor gebruik vloeibaar maken. Houdt bij het frituren de juiste temperatuur aan voor het product.
- Oud frituurvet of oude olie heeft de neiging over te lopen en bezit een lagere ontbrandingstemperatuur. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het bruin wordt, onaangenaam ruikt en/of te vroeg rookt.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wanneer frituurolie of -vet vlam gevat heeft, mag dit nooit geblust worden met water.

In geval van brand:

- Het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen: zekering in de meterkast uitschakelen.
- RVS afdekking op of branddeken over het apparaat leggen: Door gebrek aan zuurstof gaat het vuur uit.
- Afzuigkap uitschakelen: De luchtstroom versterkt het vuur.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wees zeer voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het hete apparaat. Wees ook voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het koude apparaat. Er mag geen water in de frituurolie of het frituurvet komen. Gevaar van een vetexplosie wanneer het opnieuw wordt opgewarmd! Het afgekoelde apparaat altijd sluiten met de afdekking.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het veel water bevat (bijv. door het veelvuldig frituren van diepvriesproducten). Aanduidingen voor water in de frituurolie of het frituurvet:
 - opstijgende blaasjes
 - waterdruppels
 - waterdamp
 - sterk spetteren bij het frituren
- Het vullen met natte voedingsmiddelen en grote hoeveelheden leidt tot het overlopen van frituurolie of -vet. Natte levensmiddelen voor het frituren goed droogdeppen. Bij diepvriesproducten het ijs verwijderen. De mand naast en niet in of boven de friteuse vullen. De frituurmand meerdere keren langzaam in de olie of het vet dompelen.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. De frituurbak na het reinigen zorgvuldig drogen voordat hij weer met frituurolie of -vet wordt gevuld.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramik vallen, kan er schade ontstaan.
- **Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren:** Gebruik alleen de voor het apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik uitsluitend de frituurmanden die voor dit apparaat zijn bestemd. Gebruik voor de friteuse nooit het glazen deksel van de stoomkoker.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Stel altijd de aanbevolen temperatuur in.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

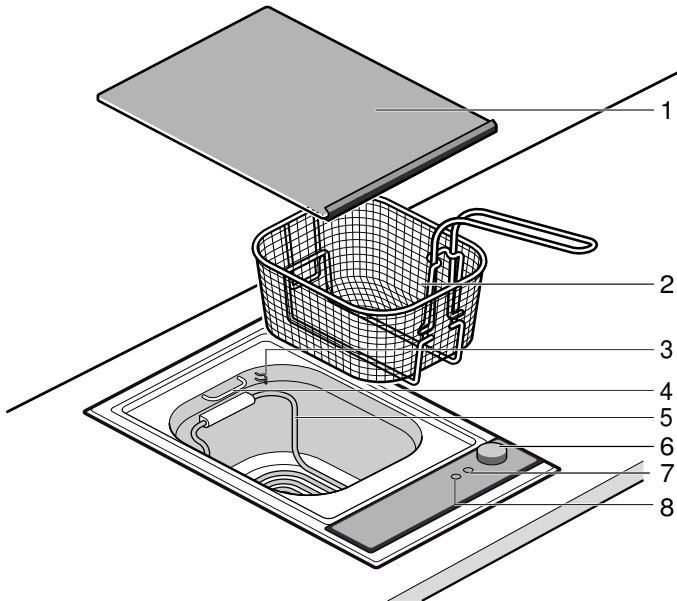


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de componenten en bedieningselementen.

Uw nieuwe friteuze



Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Frituurmand
3	Houder voor het verwarmingselement
4	Ophanging voor frituurmand
5	Verwarmingselement
6	Temperatuurknop
7	Verlichting voor gebruik
8	Verlichting voor het opwarmen

Verwarmingselement

Het verwarmingselement kunt u omhoog draaien, zodat de frituurbak eenvoudiger kan worden gereinigd.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het verwarmingselement warmt ook op wanneer het omhoog is gedraaid. Zet de friteuze niet aan wanneer het verwarmingselement nog omhoog staat.

Toebehoren

Alleen frituurmanden gebruiken die voor deze friteuze bestemd zijn.

Niet met kunststof bestek in het vet komen.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 21

Apparaat reinigen

Reinig de frituurkom en -mand voor het eerste gebruik grondig met een spons en zeepsop. Met een schone en droge doek oppoetsen.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat kunt instellen. In de tabel vindt u instellingen voor diverse gerechten.

Waarschuwing – Risico van brand!

Bij het gebruik van diepgevroren vet kan het verwarmingselement oververhit raken. Laat diepgevroren vet ontdooien alvorens het vloeibaar te maken.

Waarschuwing – Risico van brand!

Bij het gebruik van vast frituurvet kan het verwarmingselement oververhit raken. Frituurvet eerst bij lage temperatuur laten smelten. Pas een hogere temperatuur instellen wanneer het frituurvet grotendeels gesmolten is.

Waarschuwing – Risico van brand!

Wanneer de hoeveelheid onder het minimale niveau komt (onderste markering), kan het verwarmingselement oververhit raken. Vul op tijd olie of vet bij.

Frituren

Bij het frituren wordt de door het apparaat veroorzaakte warmte door het vet overgedragen op het frituurgerecht. Bij deze snelle bereiding wordt een smakelijk korstje om het vlees gevormd. Bij het frituren ligt de temperatuur tussen 150 en 190 °C.

Aanwijzingen

- Maak vers frituurvet klein voordat het vloeibaar wordt. Als het frituurvet opnieuw wordt gebruikt tot het verwarmingselement een gat in de stijve vetmassa drukken (bijv. met de steel van een lepel).
- Gebruik voor het frituren alleen zuivere plantenvet of zuiver plantenvet. Beter geen vetmengsels gebruiken.
- Bij het smelten van frituurvet kan rook ontstaan. Dit is normaal.

Friteuse instellen

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de aftapkraan gesloten is.

1. 4 liter frituurolie of 3,5 kg frituurvet in de frituurkom doen.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.
3. Wanneer de verlichting voor het opwarmen verdwenen is, de frituurmand met het frituurgerecht in de olie of het vet dompelen.
4. Na afloop van het frituren de frituurmand uitnemen en een beetje schudden, om overtollig vet of overtollige olie te verwijderen.

Om de resterende olie of het resterende vet te laten wegdruppelen, hangt u de frituurmand in de ophanging.

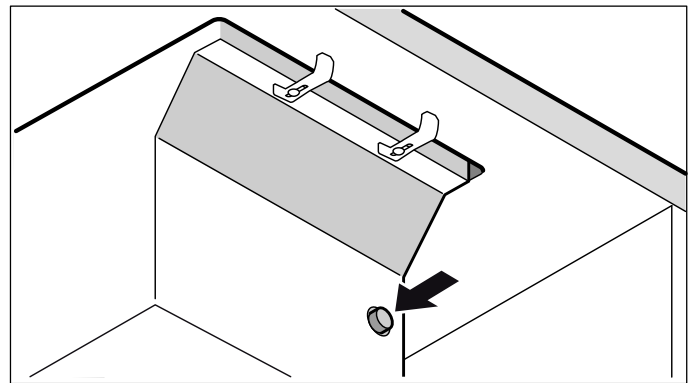
Opwarmlichtje

Het opwarmlampje is verlicht wanneer de friteuse opwarmt. Het opwarmlampje gaat uit wanneer de frituurolie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsschakeling schakelt de friteuse automatisch uit wanneer de frituurkom niet minstens tot de onderste markering met olie/vet is gevuld.

1. Friteuse uitschakelen en laten afkoelen.
2. Minstens 3 liter frituurolie / vet in de frituurkom doen.
3. De veiligheidspen aan de voorkant van de behuizing stevig indrukken (bijv. met een balpen).



U kunt de friteuse weer in gebruik nemen.

Frituurolie /-vet aftappen

Wanneer het frituurgerecht ondanks een juist ingestelde temperatuur niet meer knapperig wordt, dient u de olie/ het vet te vervangen.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Hete olie of heet vet kan tijdens het aftappen uit de aftapkraan spatten. Olie of vet voor het aftappen laten afkoelen tot ze handwarm zijn.

1. Een temperatuurbestendige vorm met een capaciteit van meer dan 4 liter onder de aftapkraan plaatsen.
2. De aftapkraan aan de onderkant van de friteuse openen en verbruikte olie of verbruikt vet aftappen.

Aanwijzing: Vet in warme, nog vloeibare toestand aftappen. Als het vet in de aftapkraan vast is, kunt u het met een dun staafje (bijv. de steel van een lepel) doorprikken.

Aanwijzing: Olie/vet niet laten weglopen in het afvalwater, maar afgeven bij de hiervoor bestemde afvalpunten.

Insteltabel

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het frituurgerecht variëren.

Frituurgerecht	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	Informatie
Frituurvet smelten	3,5 kg	100		
Verse producten				
Bladerdeegflappen, gevuld	5 stuks	190	6-8	Vleesvulling voorgedaard, groentevulling rauw. Keren.
Garnalen gebakken in deeg	12 stuks	170-180	4-6	Voorgedaard en klaargemaakt. Keren.
Groente gebakken in deeg	8 stuks	170-180	4-8	bijv. bloemkoolrosjes, courgetteschijfjes, champignons, uienringen. Keren.
Visfilet, gepaneerd	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Kippenpoten, gepaneerd	à 200 - 350 g	160	15-20	
Aardappelkroketten	6-8 stuks	170	5-6	
Frites	500 g	180	eerst 2-4, daarna 6-8	Minstens 15 minuten pauze tussen het voor- en afbakken. Zachtkokende aardappels gebruiken.
Schnitzel, gepaneerd	2 stuks	170-180	5-8	
Desserts				
Pannenkoeken / donuts	6 stuks	160-170	6-10	Zonder mand frituren. Keren.
Vruchten gebakken in deeg	8 stuks	170-180	5-7	bijv. plakjes ananas, appel, kiwi. Keren.
Sprits / Churros	4 stuks	170-180	6-8	Keren.
Diepvriesproducten**				
Camembert, gepaneerd	à 75 - 100 g	160	6-8	
Visfilet, gepaneerd	à 150 g	170	5-7	
Vissticks	500 g	170	3-5	
Mini-Loempia's	500 g	180	3-5	
Kipnuggets	500 g	160	5-6	
Aardappelkroketten	500 g	170	3-5	
Frites	500 g	180	5-7	
Inktvisringen	500 g	180	3-5	
* bijtvast voorgedaard				
** Houd u aan de instructies op de verpakking				

Handige tips

Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet

- Gebruik voor het frituren alleen zuivere plantenolie of vet. Deze dienen hoog verhitbaar te zijn en geschikt om te frituren. Geschikt zijn bijv. aardnoten- of palmolie en kokosvet. Niet geschikt zijn bijv. koudgeperste olijfolie, soja- of tarwekiemolie. U kunt beter geen vetmengsels gebruiken. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Na het frituren dient u altijd eventueel aanwezige grove resten uit de frituurolie of het -vet met een schuimspaan te verwijderen. U kunt de resten ook via de olieaftapkraan laten weglopen. Wacht tot de frituurolie of het -vet tot max. 40°C is afgekoeld.
- Wil u de frituurolie of het -vet opnieuw gebruiken, leg dan een papieren doekje in een metalen zeef en laat de handwarme olie of het -vet hier doorheen lopen.
- Vervang de frituurolie of het -vet regelmatig, maar uiterlijk wanneer ze onaangenaam ruiken, smaken, sterk opschuimen, (bij 160 - 170°C) beginnen te roken of als de gerechten niet meer knapperig worden terwijl de juiste temperatuur is ingesteld. Voortijdig roken is iets anders dan opstijgende waterdamp die ontstaat door het toevoegen van vochtige levensmiddelen.
- U dient de gerechten na het afkoelen te bedekken. Zo kan het vet niet worden verontreinigd en kan er geen water in komen.

Tips voor de frituurgerechten

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om te worden gefrituurd: kleine stukken vlees en vis, groente, aardappelen, deegwaren, fruit, gepaneerde levensmiddelen.
- Vochtige levensmiddelen zoals vis, schaaldieren, stukken vlees, schijven groente of fruit moeten altijd grondig worden afgedroogd.
- Sterk waterhoudende levensmiddelen zijn niet geschikt om te worden gefrituurd.

Tips voor het frituren

- Frituur niet te grote hoeveelheden ineens, dan kan de olie goed circuleren en de warmte wordt snel op de levensmiddelen overgedragen. Schud de te frituren levensmiddelen zodat deze niet aan elkaar plakken en de olie beter kan circuleren.
- De levensmiddelen moeten volledig in de frituurolie of het -vet ondergedompeld zijn. Anders moeten deze na de helft van de frituurtijd worden omgedraaid of met een tweede frituurmand omlaag worden gedrukt.
- Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse, niet in of boven de friteuse. Op die manier blijven er minder resten in de frituurolie of het -vet achter.
- Voeg geen zout en kruiden boven de friteuse toe om te voorkomen dat de frituurolie of het -vet wordt vervuild.
- Als u vochtige of gevroren levensmiddelen in de frituurolie / het -vet onderdompelt, gaat de olie / het vet bijzonder hevig schuimen. Laat de frituurmand meermaals langzaam zakken. Hierdoor voorkomt u dat het vet gaat overlopen.
- Verwijder ijsresten wanneer u diepvriesproducten frituurt.
- Stel de geadviseerde temperatuur in.
 - De juiste temperatuur: Eiwitten zorgen voor een beschermende korst. Op die manier dringt er slechts weinig vet in de levensmiddelen.
 - Een te hoge temperatuur: Er ontstaat te snel een korst aan de buitenkant van de levensmiddelen. De levensmiddelen blijven van binnen rauw.
 - Een te lage temperatuur: De levensmiddelen nemen teveel vet op.
- Dep de levensmiddelen af met keukenpapier zodra u deze uit de friteuse haalt. Hierdoor wordt de hoeveelheid vet nogmaals gereduceerd.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

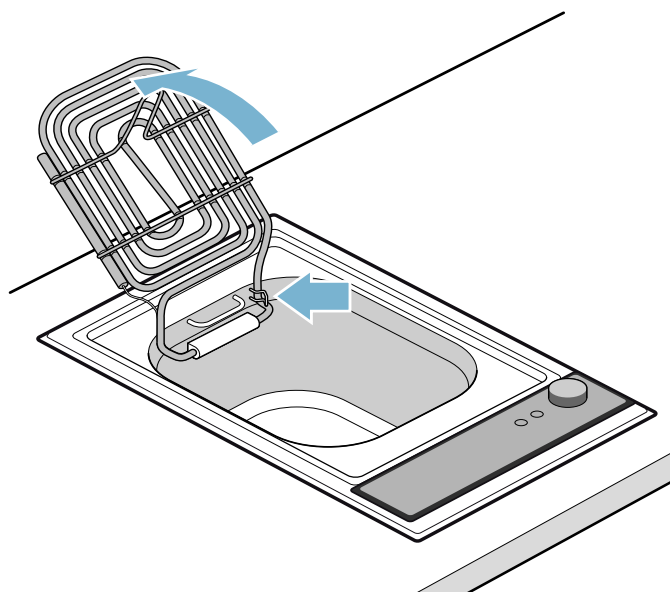
Hete olie of heet vet kan tijdens het aftappen uit de aftapkraan spatten. Olie of vet voor het aftappen laten afkoelen tot ze handwarm zijn.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

Apparaat reinigen

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Olie aftappen.
3. Verwarmingselement omhoogklappen en in de daarvoor bestemde houder laten inklikken.



4. Grote resten in de frituurkom verwijderen met keukenpapier.
5. Warm water met zeepsop in de frituurkom doen tot de onderste markering.
6. Frituurkom en verwarmingselement reinigen met een zachte schoonmaakborstel.
Aanwijzing: Voorkom strepen of schuursporen, omdat er anders blijvende krassen ontstaan.
7. Verwarmingselement naar boven draaien, tot het inklikt in de houder. Frituurkom onder het verwarmingselement schoonmaken.
8. Water aftappen. Verwarmingselement weer naar beneden draaien en met helder water naspoelen.
Aanwijzing: Geen schoonmaakresten in de frituurkom achterlaten! Frituurkom en verwarmingselement drogen met een zachte doek.

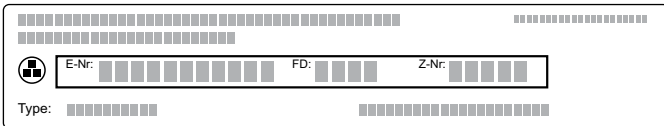
Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Frituurmand	Handmatig reinigen met een mild schoonmaakmiddel. Aanwijzing: Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramik	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Resten van het afwasmiddel verwijderen met koud water. Met een zachte doek nadrogen Aanwijzing: De afdekking van glaskeramik niet reinigen in de afwasmachine!

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.


E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u telefonisch contact met ons opneemt altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



The diagram shows a rectangular typeplate with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a series of squares, 'FD:' followed by a series of squares, and 'Z-Nr.' followed by a series of squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by another series of squares.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001077907
960531
de, fr, nl